

Pendampingan UMKM Halal Pada Usaha Kuliner di Desa Tembeng Putik, Kecamatan Wanasaba, Lombok Timur

Nevi Ernita^{*1}, Suriadi², Amarila Nur Aulia³, Lismawati⁴, Wiwin Wulandari Putri⁵, Rusmin Hamzah⁶, Farwa Aziza⁷, Rohayatul Insani⁸, Al-Mumtahanah⁹, Iktana Zulfa Huaina¹⁰, L.Moh. Rijalul Amini¹¹, Indra Gusmayadi¹²

Universitas Islam Negeri (UIN) Mataram, Jl. Gadjah Mada No. 100, Jempong Baru, Mataram, Nusa Tenggara Barat, Indonesia. Postal code: 83125

*Corresponding Author e-mail: nevi.ernita@uinmataram.ac.id

Abstrak: Peningkatan pemahaman dan penerapan standar halal pada produk UMKM sangat penting untuk menjawab kebutuhan pasar yang semakin berkembang, terutama di sektor kuliner. Seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap produk halal, pelaku UMKM di Desa Tembeng Putik menghadapi tantangan dalam memenuhi standar tersebut. Oleh karena itu, program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan untuk membantu pelaku UMKM memahami dan mengimplementasikan prinsip halal, serta memperoleh sertifikasi halal yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Program ini melibatkan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan teknis mengenai proses pengajuan NIB, sertifikasi halal, serta penerapan prinsip halal dalam produksi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelaku UMKM kini lebih percaya diri dan memahami proses sertifikasi halal, serta menyadari manfaatnya dalam memperluas pasar dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Meskipun demikian, tantangan utama yang dihadapi adalah menjaga konsistensi kualitas produk halal *pasca-sertifikasi*, yang memerlukan pendampingan berkelanjutan. Pelatihan tentang inovasi produk halal dan pemasaran juga terbukti efektif dalam meningkatkan daya saing produk. Secara keseluruhan, program ini memberikan dampak positif dalam pemberdayaan UMKM dan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dengan standar halal yang lebih baik.

Kata Kunci: UMKM; pendampingan teknis; inovasi produk; pemberdayaan ekonomi

Community Assistance for Halal MSMEs in the Culinary Sector: A Case Study in Tembeng Putik Village, Wanasaba District, East Lombok

Abstract: The enhancement of understanding and application of halal standards in MSME products is crucial to meet the growing market demand, especially in the culinary sector. With the increasing consumer awareness of halal products, MSME actors in Desa Tembeng Putik face challenges in meeting these standards. Therefore, this community service program was carried out with the aim of helping MSME actors understand and implement halal principles, as well as obtain halal certification in accordance with applicable regulations. The program involved socialization, training, and technical assistance regarding the process of applying for NIB, halal certification, and the implementation of halal principles in production. The evaluation results showed that MSME actors are now more confident and understand the halal certification process, as well as recognize its benefits in expanding the market and increasing consumer trust. However, the main challenge faced is maintaining the consistency of halal product quality post-certification, which requires continuous assistance. Training on halal product innovation and marketing also proved effective in increasing product competitiveness. Overall, this program has had a positive impact on MSME empowerment and can encourage local economic growth with better halal standards.

Keywords Halal certification; MSMEs; Technical assistance; Product innovation

How to Cite: Ernita, N., Suriadi, S., Aulia, A. N., Lismawati, L., Putri, W. W., Hamzah, R., ... Gusmayadi, I. (2025). Pendampingan UMKM Halal Pada Usaha Kuliner di Desa Tembeng Putik, Kecamatan Wanasaba, Lombok Timur. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(2), 463–475. <https://doi.org/10.36312/linov.v10i2.3041>



<https://doi.org/10.36312/linov.v10i2.3041>

Copyright© 2025, Ernita et al
This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Pemenuhan kebutuhan manusia akan makanan merupakan salah satu aspek fundamental dalam kehidupan. Di tengah peran penting makanan, cita rasa menjadi faktor utama yang sering dipertimbangkan oleh konsumen dalam memilih produk makanan. Namun, selain cita rasa, kehalalan produk juga menjadi perhatian utama, terutama bagi konsumen Muslim (Fathima et al., 2024; Hidayati et al., 2024). Hal ini sejalan dengan ajaran agama Islam yang mewajibkan umatnya untuk hanya mengonsumsi makanan yang halal, yang tidak hanya berkaitan dengan aspek praktis, tetapi juga memiliki dimensi spiritual. Dalam hal ini, agama Islam telah menetapkan aturan yang jelas mengenai apa yang termasuk dalam kategori halal dan haram. Oleh karena itu, kehalalan makanan tidak hanya berdampak pada aspek fisik, tetapi juga pada dimensi spiritual bagi konsumen yang mematuhinya (Najib et al., 2022).

Di sisi lain, dalam menghadapi globalisasi dan persaingan pasar yang semakin ketat, pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia menghadapi tantangan besar dalam memasarkan produk mereka, terutama untuk menjangkau pasar internasional. Oleh karena itu, pemenuhan standar tertentu menjadi kewajiban bagi setiap pelaku usaha. Salah satu persyaratan penting adalah sertifikasi halal, yang menjadi aspek vital bagi UMKM, terutama yang bergerak di sektor kuliner. Pemerintah Indonesia juga mewajibkan UMKM untuk memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikat halal untuk menjalankan usaha, terutama di sektor kuliner, sesuai dengan UU No.33/2014 (2014) tentang Jaminan Produk Halal. Sertifikat halal tidak hanya menjamin bahwa produk yang dihasilkan memenuhi syarat kehalalan menurut syariat Islam, tetapi juga memberikan jaminan kualitas kepada konsumen, yang pada gilirannya meningkatkan rasa aman dan kepercayaan konsumen dalam membeli produk tersebut (Fitri et al., 2023)

Meskipun sertifikasi halal sangat penting, masih banyak pelaku UMKM yang belum sepenuhnya memahami pentingnya sertifikasi halal dan proses pengajuannya. Berdasarkan riset yang ada, masalah yang paling sering ditemukan adalah kurangnya pemahaman mengenai manfaat sertifikasi halal serta anggapan bahwa prosedurnya rumit dan mahal (Halim et al., 2024; Hasan et al., 2020). Beberapa pelaku UMKM bahkan belum memiliki NIB, yang merupakan syarat utama sebelum mengajukan sertifikasi halal (Mubarok & Imam, 2020). Selain itu, banyak pelaku usaha yang menganggap bahwa proses memperoleh sertifikat halal memakan waktu dan biaya yang tidak sedikit, sehingga mereka enggan untuk mengurusnya (Sujibto & M, 2023). Oleh karena itu, pendampingan bagi pelaku UMKM dalam proses memperoleh sertifikat halal sangat diperlukan agar mereka dapat memahami langkah-langkah dan manfaat yang akan diperoleh dengan memiliki sertifikat halal, baik dari segi kepercayaan konsumen maupun pengembangan usaha yang lebih besar (Darmalaksana, 2023; Purbasari et al., 2023).

Sertifikasi halal memegang peranan penting dalam menjaga kualitas produk dan memperluas pasar (Islam et al., 2025). Halal tidak hanya mengacu pada kesesuaian produk dengan hukum Islam, tetapi juga menjamin bahwa bahan baku dan proses pengolahan produk tersebut tidak mengandung unsur-unsur yang haram dan berbahaya bagi konsumen (Putri et al., 2024). Keberadaan sertifikasi halal membuka peluang besar bagi produk UMKM untuk memasuki pasar yang lebih luas, terutama pasar internasional seperti ASEAN dan negara-negara dengan konsumen

Muslim yang besar (Fauzi et al., 2024). Hal ini penting karena sertifikasi halal dapat memperkuat daya saing produk UMKM di pasar global (Hardiyanto et al., 2023)

Pentingnya sertifikasi halal semakin ditekankan dalam konteks peningkatan ekonomi kreatif dan pengembangan potensi daerah. Di Desa Tembeng Putik, Kecamatan Wanasaba, para pelaku UMKM di sektor kuliner menghadapi tantangan besar dalam mengembangkan usaha mereka, terutama dalam memenuhi standar sertifikasi halal yang ditetapkan oleh pemerintah. Oleh karena itu, pendampingan melalui pelatihan dan edukasi tentang pentingnya sertifikasi halal dapat membantu mereka untuk meningkatkan kualitas produk dan daya saing usaha kuliner mereka. Pendampingan ini juga bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai cara-cara praktis dalam mengajukan sertifikasi halal, termasuk bantuan dalam mengurus administrasi dan memahami regulasi yang berlaku (Eris et al., 2023)

Di Desa Tembeng Putik, yang mayoritas penduduknya beragama Islam, permintaan terhadap produk halal sangat tinggi. Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam tentang pentingnya kehalalan produk sangat relevan. Namun, berdasarkan hasil wawancara dan observasi dengan pelaku UMKM di desa ini, sebagian besar dari mereka masih minim informasi mengenai sertifikasi halal dan bagaimana cara mengajukannya. Sebagian besar pelaku UMKM juga belum memahami bagaimana sertifikasi halal dapat membantu mereka dalam memperluas pasar dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan pengetahuan yang perlu diatasi melalui pendekatan langsung dan pendampingan yang berkelanjutan (Mardianto et al., 2023)

Hipotesis yang dapat diajukan dalam penelitian ini adalah bahwa pelaku UMKM di Desa Tembeng Putik belum sepenuhnya memahami pentingnya sertifikasi halal dan bagaimana cara mengajukannya. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih baik kepada pelaku UMKM tentang manfaat sertifikasi halal dan proses pengajuannya melalui pendampingan langsung. Pendampingan ini diharapkan dapat mendorong pelaku UMKM untuk memperoleh sertifikat halal, yang pada gilirannya akan meningkatkan kualitas produk mereka dan membuka peluang pasar yang lebih luas.

Sertifikasi halal bermanfaat bagi konsumen, pelaku usaha, dan pemerintah. Bagi konsumen, sertifikasi halal menghilangkan keraguan tentang kehalalan dan kualitas produk yang mereka konsumsi. Bagi pelaku usaha, sertifikasi halal menunjukkan bahwa produk yang mereka tawarkan telah memenuhi standar kehalalan yang ditetapkan, yang dapat memperkuat citra produk dan memperluas pangsa pasar mereka (Maulana et al., 2022; Warnis et al., 2024). Bagi pemerintah, penerapan sertifikasi halal bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang beredar di pasar tidak mengandung bahan-bahan yang bertentangan dengan ajaran Islam, yang pada akhirnya meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperkuat perekonomian nasional (Solihin, 2020; Suryanto et al., 2024).

Dengan demikian, pendampingan yang diberikan kepada UMKM di Desa Tembeng Putik diharapkan dapat membantu mengatasi kendala yang ada dalam memperoleh sertifikasi halal. Selain itu, pelatihan yang mencakup aspek kehalalan dalam pemilihan bahan baku, proses produksi, dan penyajian produk akan membantu dalam memenuhi persyaratan yang ditetapkan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Dengan demikian, produk kuliner dari UMKM Desa Tembeng Putik tidak hanya akan lebih mudah diterima oleh pasar, tetapi juga akan memiliki daya saing yang lebih tinggi di pasar global yang semakin kompetitif.

METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Tembeng Putik, Kecamatan Wanasaba, dengan melibatkan 15 pelaku UMKM sektor kuliner yang belum memperoleh sertifikasi halal. Program ini bertujuan memberikan pendampingan dalam proses pengajuan sertifikasi halal untuk meningkatkan kualitas produk dan memperluas pasar. Pendekatan yang digunakan adalah pendampingan langsung (door-to-door), yang memungkinkan interaksi langsung antara fasilitator dan pelaku UMKM. Pendekatan ini dipilih karena memungkinkan pemberian pengetahuan yang mendalam tentang sertifikasi halal dan membantu mengatasi kendala administratif (Eris et al., 2023; Mardhotillah et al., 2022)

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan sosialisasi mengenai pentingnya sertifikasi halal dan prosedur pengajuannya. Pada tahap ini, pelaku UMKM diberikan pemahaman mengenai manfaat sertifikasi halal untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas pasar. Tahap kedua melibatkan pendampingan teknis dalam pengajuan NIB (Nomor Induk Berusaha) dan sertifikasi halal, di mana fasilitator membantu pelaku UMKM dalam mengisi formulir serta melengkapi dokumen yang diperlukan. Pada tahap ketiga, pelaku UMKM diberi pelatihan tentang pengelolaan usaha halal, termasuk pemilihan bahan baku yang sesuai, proses produksi yang memenuhi standar halal, serta pengemasan produk yang memenuhi ketentuan. Tahap keempat adalah evaluasi dan refleksi, di mana pelaku UMKM diberi kesempatan untuk mengevaluasi hasil usaha mereka, menerima umpan balik, dan merencanakan keberlanjutan usaha setelah memperoleh sertifikasi halal.

Komunitas sasaran dalam kegiatan ini adalah pelaku UMKM sektor kuliner yang belum memiliki sertifikasi halal. Program ini melibatkan 15 peserta yang dipilih berdasarkan kriteria tertentu, seperti potensi memperoleh sertifikasi halal dan kesiapan untuk mengikuti seluruh tahapan pendampingan. Pihak yang terlibat dalam kegiatan ini meliputi peneliti sebagai fasilitator utama, anggota Karang Taruna yang membantu sosialisasi, serta BPJPH sebagai mitra yang memberikan informasi mengenai prosedur sertifikasi halal. Program ini mengikuti prinsip pemberdayaan berbasis komunitas yang terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan UMKM (Ismail, 2024).

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dan observasi langsung untuk menggali persepsi dan tantangan pelaku UMKM dalam pengajuan sertifikasi halal. Keberhasilan program diukur berdasarkan partisipasi aktif, pemahaman tentang sertifikasi halal, dan kemampuan mengelola usaha sesuai prinsip halal. Analisis data dilakukan secara kualitatif untuk mengevaluasi hambatan dan efektivitas program (Izzuddin & Adinugraha, 2022; Rafiuddin et al., 2024)

HASIL DAN DISKUSI

Pada bagian ini akan dipaparkan hasil penelitian dan pembahasan terkait dengan hasil kegiatan pengabdian masyarakat di desa Tembeng Putik Kecamatan Wanasaba, Kabupaten Lombok Timur tahun 2025. Penyajian dan pembahasan akan sesuai dengan tahapan-tahapan kegiatan sebagai berikut:

Tahap 1. Sosialisasi Mengenai Sertifikasi Halal

Pada tahap pertama, dilakukan sosialisasi untuk memberi pemahaman kepada pelaku UMKM di Desa Tembeng Putik tentang pentingnya sertifikasi halal dan prosedurnya. Sosialisasi ini membantu pelaku UMKM yang kurang pengetahuan mengenai sertifikasi halal, manfaatnya, serta hubungan antara kehalalan produk dan kualitas yang meningkatkan kepercayaan konsumen.

Literatur terkait menunjukkan bahwa salah satu tantangan utama dalam mengimplementasikan sertifikasi halal pada UMKM adalah kurangnya pemahaman mengenai standar halal dan prosedur pengajuannya (Halim et al., 2024). Eris et al. (2023) menyatakan bahwa pendidikan dan sosialisasi yang menyeluruh dapat membantu UMKM memahami proses sertifikasi halal dengan lebih baik, mengurangi kesenjangan pengetahuan, dan mengatasi hambatan yang ada dalam proses sertifikasi. Hal ini juga didukung oleh Mardhotillah et al. (2022), yang menekankan bahwa program pelatihan yang efektif untuk UMKM harus mencakup edukasi komprehensif mengenai standar halal, manfaatnya, serta prosedur administratif yang harus dipenuhi.

Selama sosialisasi, pelaku UMKM diajak mempelajari manfaat sertifikasi halal, seperti meningkatkan kepercayaan konsumen, membuka pasar lebih luas, dan peluang ekspansi internasional. Priantina et al. (2024) menyatakan sertifikasi halal meningkatkan daya saing produk UMKM. Selain itu, prosedur pengajuan sertifikasi yang sering dianggap rumit dijelaskan untuk mempermudah akses UMKM. Radhitya et al. (2024) mengusulkan pendekatan edukatif agar pelaku UMKM termotivasi mengikuti proses sertifikasi halal.

Selama tahap ini, banyak pelaku UMKM yang menunjukkan antusiasme tinggi setelah memahami bahwa sertifikasi halal tidak hanya sebagai kewajiban agama, tetapi juga sebagai strategi untuk memperluas pasar dan meningkatkan kepercayaan konsumen. Hal ini mengindikasikan pentingnya pendampingan awal yang dapat menyadarkan pelaku UMKM tentang peluang yang terbuka dengan sertifikasi halal, antusiasme ini terlihat pada saat sosialisasi seperti terlihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 1. Sosialisasi Sertifikasi Produk Halal

Tahap 2. Pendampingan Pengajuan NIB dan Sertifikasi Halal

Pada tahap kedua, pendampingan difokuskan pada pengajuan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan sertifikasi halal untuk pelaku UMKM di Desa Tembeng Putik. Banyak pelaku UMKM yang belum memahami prosedur administratif untuk memperoleh sertifikasi halal, terutama pengajuan NIB. Pendampingan memberikan bimbingan dalam pengisian formulir NIB dan sertifikasi halal, serta dokumen yang diperlukan. Banyak pelaku UMKM yang tidak tahu bahwa NIB adalah syarat utama

untuk sertifikasi halal, sehingga fasilitator memastikan mereka memahami pentingnya NIB sebagai legalitas usaha sebelum mengajukan sertifikasi halal.

Menurut Rafiuddin et al. (2024), salah satu hambatan utama pelaku UMKM adalah kesulitan administratif, terutama dalam pengisian formulir yang benar dan lengkap. Pendampingan ini bertujuan menyederhanakan proses tersebut dengan memberikan bimbingan langsung pada setiap langkah. Fasilitator memastikan pelaku UMKM tidak merasa terintimidasi dengan prosedur administratif yang rumit. Selain itu, fasilitator menyederhanakan informasi mengenai prosedur sertifikasi halal, yang sering dianggap rumit dan mahal oleh pelaku UMKM.

Dengan cara yang mudah dipahami, informasi terkait pengajuan sertifikasi halal disampaikan, membantu pelaku UMKM untuk melanjutkan proses tanpa kebingungan atau kecemasan. Mardhotillah et al. (2022) menyatakan bahwa prosedur yang rumit menjadi hambatan utama bagi pelaku UMKM yang belum memiliki sertifikasi halal. Pendampingan ini membuat proses lebih mudah dipahami dan lebih terjangkau, mengurangi ketakutan dan kebingungan pelaku UMKM. Di akhir tahap ini, pelaku UMKM merasa lebih percaya diri untuk melanjutkan ke tahap berikutnya, yakni mempersiapkan produk untuk memenuhi persyaratan halal.

Dengan adanya pendampingan ini, pelaku UMKM di Desa Tembeng Putik kini lebih memahami prosedur sertifikasi halal dan merasa lebih siap untuk melanjutkan pengajuan sertifikasi mereka. Pendampingan administratif yang efektif membantu pelaku UMKM mengatasi hambatan yang ada dan memberikan mereka kepercayaan diri untuk menyelesaikan proses sertifikasi halal dengan lebih lancar.

Tahap 3. Pelatihan Pengelolaan Usaha Halal

Pada tahap ketiga, pelaku UMKM di Desa Tembeng Putik diberikan pelatihan untuk mengelola usaha kuliner mereka sesuai prinsip halal yang ditetapkan oleh BPJPH. Pelatihan ini bertujuan memastikan setiap aspek pengelolaan usaha, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengolahan dan pengemasan, memenuhi standar halal. Topik pelatihan meliputi pemilihan bahan baku halal, kebersihan produksi, serta cara penyimpanan dan pengemasan produk sesuai dengan prinsip halal. Salah satu tantangan utama dalam penerapan sertifikasi halal adalah pemahaman terbatas mengenai standar halal dan prosedur yang harus diikuti. Menurut Eris et al. (2023) banyak pelaku UMKM yang belum tahu cara memilih bahan baku yang sesuai dengan ketentuan halal atau menjaga kebersihan dalam produksi. Oleh karena itu, pelatihan ini sangat penting untuk membantu pelaku UMKM memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh sertifikasi halal.

Pelatihan ini juga mengajarkan praktik kebersihan yang harus diterapkan dalam setiap tahap produksi. Mardhotillah et al. (2022) menekankan bahwa keberhasilan sertifikasi halal tidak hanya bergantung pada bahan baku, tetapi juga pada proses produksi, penyimpanan, dan pengemasan yang harus bebas dari kontaminasi bahan haram. Oleh karena itu, menjaga kebersihan selama proses produksi menjadi hal yang sangat penting. Selain itu, pelatihan ini membahas pengelolaan bahan baku halal. Sebagian besar pelaku UMKM sebelumnya tidak memahami dengan jelas bahan baku yang diperbolehkan dalam produk mereka. Dalam pelatihan ini, mereka diberikan pemahaman mendalam mengenai bahan-bahan yang halal dan yang haram, serta cara memastikan setiap bahan memenuhi standar halal pemerintah. Hal ini sesuai dengan temuan Ismail (2024), yang menyatakan bahwa pelaku UMKM perlu pemahaman lebih dalam tentang pengelolaan bahan baku halal.



Gambar 2. Pendampingan UMKM

Gambar 2 memperlihatkan suasana pelatihan, dengan fasilitator yang menjelaskan pentingnya pemilihan bahan baku halal dan kebersihan dalam produksi. Pelaku UMKM terlihat antusias mengikuti pelatihan, yang menunjukkan bahwa mereka sangat terbuka terhadap informasi yang diberikan dan memahami pentingnya proses produksi yang tepat.

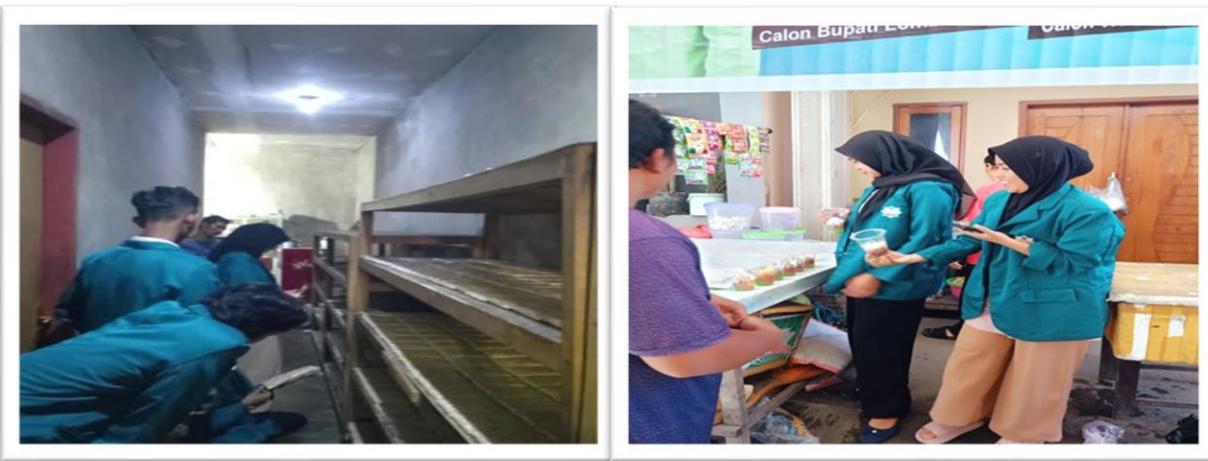
Pelatihan ini juga meningkatkan kesadaran pelaku UMKM tentang pentingnya standar halal dalam usaha mereka. Banyak pelaku UMKM sebelumnya hanya fokus pada rasa dan penjualan, namun sekarang mereka diajarkan untuk memperhatikan kualitas dan kehalalan produk. Priantina et al. (2024) menyatakan bahwa kesadaran akan halal akan meningkatkan daya saing produk. Dengan pelatihan ini, pelaku UMKM di Desa Tembeng Putik kini lebih siap mengelola usaha mereka sesuai prinsip halal. Diharapkan pelatihan ini dapat meningkatkan kualitas produk, memperluas pasar, dan membantu mereka memperoleh sertifikasi halal, sehingga memberi keunggulan kompetitif di pasar lokal dan internasional.

Tahap 4. Evaluasi dan Refleksi Proses Pendampingan

Pada tahap keempat, dilakukan evaluasi dan refleksi terhadap proses pendampingan yang telah dilalui pelaku UMKM di Desa Tembeng Putik. Tujuan utama tahap ini adalah untuk menilai sejauh mana pelaku UMKM dapat mengimplementasikan pengetahuan yang diperoleh, serta mengidentifikasi tantangan yang masih dihadapi dalam proses sertifikasi halal. Evaluasi ini penting untuk memastikan efektivitas program dan memberikan umpan balik yang berguna untuk pengembangan program selanjutnya. Pelaku UMKM diminta memberikan umpan balik mengenai pemahaman mereka tentang sertifikasi halal, pengajuan NIB, dan implementasi prinsip halal dalam usaha mereka. Evaluasi dilakukan secara lisan, melalui diskusi kelompok dan wawancara, untuk menggali pemahaman lebih mendalam.

Eris et al. (2023) menyatakan bahwa evaluasi reflektif memberikan wawasan tentang bagaimana meningkatkan keterlibatan pelaku UMKM dan memperbaiki proses pelatihan. Mardhotillah et al. (2022) juga menekankan bahwa refleksi pelaku UMKM membantu fasilitator memahami tantangan yang tidak terdeteksi melalui

metode kuantitatif. Selama evaluasi, banyak pelaku UMKM yang merasa lebih percaya diri dalam mengelola usaha halal setelah mengikuti pendampingan. Sebelumnya, mereka cemas tentang proses sertifikasi halal dan memenuhi standar yang ditetapkan, tetapi kini mereka merasa lebih yakin bahwa mereka dapat memenuhi persyaratan halal dan menjalankan usaha mereka dengan prinsip yang benar.



Gambar 3. Evaluasi Produk

Gambar 3 menunjukkan evaluasi dan refleksi, di mana fasilitator berdiskusi dengan pelaku UMKM mengenai pengalaman mereka selama program. Diskusi ini menggambarkan umpan balik pelaku UMKM tentang tantangan yang dihadapi serta bagaimana mereka akan mengimplementasikan pengetahuan yang diperoleh.

Menurut Priantina et al. (2024), sertifikasi halal tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas. Pelaku UMKM merasa bahwa sertifikasi halal memberi mereka akses ke pasar internasional yang lebih besar dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk mereka. Hal ini semakin relevan karena permintaan terhadap produk halal terus meningkat (Raditya et al., 2024). Meskipun pelaku UMKM merasa lebih siap, beberapa masih menghadapi tantangan dalam menjaga konsistensi kualitas produk dengan prinsip halal setelah sertifikasi diperoleh. Ismail (2024) menekankan pentingnya pendampingan berkelanjutan untuk membantu UMKM mempertahankan standar halal dan kualitas produk mereka. Dukungan berkelanjutan dari pemerintah dan penyedia pelatihan juga diperlukan agar UMKM dapat terus berkembang dan memenuhi standar halal.

Tahap 5. Pengembangan Kreatif Produk Halal

Pada tahap kelima, pelaku UMKM di Desa Tembeng Putik difasilitasi untuk mengembangkan produk kuliner halal yang kreatif dan menarik. Program ini mendorong inovasi agar produk memenuhi standar halal sekaligus menarik minat konsumen dengan nilai tambah dan daya tarik. Salah satu fokus utama pengembangan produk adalah penciptaan produk halal yang unik, yang dapat membedakan produk UMKM dari pesaing. Berdasarkan literatur dari Oemar et al. (2022), pelatihan yang efektif dapat membantu pelaku UMKM memahami pentingnya inovasi dalam menghasilkan produk yang tidak hanya sesuai dengan prinsip halal, tetapi juga kreatif dan menarik bagi konsumen. Pelatihan pengembangan produk dengan teknik baru dalam pengolahan dan penyajian dapat meningkatkan daya tarik produk halal di pasar yang semakin kompetitif.

Figure.4 menggambarkan pelatihan yang melibatkan pelaku UMKM dalam proses pengembangan produk halal. Dalam gambar ini, fasilitator membantu pelaku UMKM mendesain produk baru yang inovatif dengan menggunakan bahan halal dan memperkenalkan teknik-teknik baru dalam penyajian produk.



Gambar 4. Pelatihan Pengembangan Produk

Literatur terkait menunjukkan bahwa inovasi produk halal tidak hanya terbatas pada kualitas bahan baku dan proses produksi, tetapi juga pada bagaimana produk dikenalkan ke pasar. Ismail (2024) menyarankan agar produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar halal, tetapi juga memiliki identitas unik yang dapat menarik perhatian konsumen. Pelaku UMKM diajarkan untuk memanfaatkan kreativitas mereka dalam menciptakan produk yang lebih relevan dengan selera pasar yang terus berkembang. Misalnya, variasi rasa atau pengemasan yang menarik dapat meningkatkan daya tarik produk halal. Radhitya et al. (2024) mencatat bahwa produk halal yang inovatif dapat memperluas pasar UMKM, baik domestik maupun internasional. Sertifikasi halal membuat produk lebih mudah diterima oleh konsumen Muslim di berbagai negara. Pelaku UMKM yang berinovasi dalam produk halal mereka tidak hanya memiliki keunggulan kompetitif, tetapi juga berpotensi memasuki pasar internasional yang berkembang.

Pada tahap ini, pelaku UMKM juga diberikan pemahaman tentang pentingnya pemasaran produk halal. Penggunaan label halal yang jelas pada kemasan dan strategi branding yang tepat dapat membantu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk mereka. Dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap standar halal, pelaku UMKM belajar bahwa branding halal adalah bagian integral dari pemasaran mereka. Priantina et al. (2024) menyarankan bahwa pemasaran yang efektif dapat memperoleh loyalitas konsumen yang lebih tinggi.

Dengan adanya pendampingan ini, pelaku UMKM di Desa Tembeng Putik diharapkan dapat mengembangkan produk halal yang tidak hanya memenuhi standar, tetapi juga memiliki daya saing yang tinggi di pasar lokal maupun internasional. Pelatihan ini memperkenalkan mereka pada strategi pemasaran yang efektif untuk meningkatkan akses pasar, memperluas jangkauan produk, dan pada akhirnya meningkatkan pertumbuhan ekonomi lokal.

KESIMPULAN

Program pengabdian masyarakat di Desa Tembeng Putik berhasil meningkatkan pemahaman dan kemampuan pelaku UMKM dalam memenuhi standar halal. Pendampingan melalui sosialisasi, pelatihan, dan bimbingan teknis memberikan pemahaman yang lebih baik tentang prosedur pengajuan NIB dan sertifikasi halal, serta penerapan prinsip halal dalam produksi. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa pelaku UMKM kini lebih percaya diri menjalankan usaha karena mereka memahami prosedur sertifikasi halal dan pentingnya menjaga kualitas produk. Program ini juga membuka wawasan tentang bagaimana sertifikasi halal dapat memperluas pasar dan meningkatkan kepercayaan konsumen.

Namun, tantangan masih ada, terutama dalam menjaga konsistensi kualitas produk halal setelah sertifikasi. Evaluasi menunjukkan bahwa pendampingan berkelanjutan sangat diperlukan untuk memastikan pelaku UMKM tetap mematuhi standar halal. Selain itu, pelatihan tentang pengembangan produk halal dengan pendekatan kreatif terbukti efektif dalam meningkatkan daya saing produk. Secara keseluruhan, program ini memberikan dampak positif yang signifikan pada pemberdayaan UMKM di Desa Tembeng Putik dan berpotensi mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui produk halal yang lebih berkualitas.

REKOMENDASI

Pengembangan program pengabdian selanjutnya perlu difokuskan pada pendampingan berkelanjutan untuk memastikan pelaku UMKM dapat mempertahankan konsistensi kualitas produk halal setelah sertifikasi. Pelatihan rutin tentang praktik halal dan inovasi produk sangat diperlukan untuk memperdalam pemahaman serta meningkatkan kreativitas pelaku UMKM dalam mengembangkan produk mereka. Selain itu, dukungan finansial untuk membantu biaya sertifikasi halal dan penyederhanaan prosedur administratif dapat mempermudah pelaku UMKM dalam proses pengajuan sertifikasi. Pelaku UMKM juga perlu diberikan kesempatan untuk berinovasi, terutama dalam hal pengemasan dan pemasaran produk halal, guna meningkatkan daya saing. Kolaborasi dengan lembaga terkait, seperti pemerintah dan sektor swasta, penting untuk menciptakan ekosistem yang mendukung keberlanjutan usaha halal dan meningkatkan daya saing produk halal.

ACKNOWLEDGMENT

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kepala Desa Tembeng Putik dan seluruh masyarakat Desa Tembeng Putik, khususnya kepada para pelaku UMKM, atas dukungan, kerjasama, dan partisipasi aktif yang telah diberikan dalam pelaksanaan program ini. Semoga kerjasama yang telah terjalin dapat terus berlanjut dan memberikan manfaat berkelanjutan, serta mendukung kemajuan desa dan pemberdayaan ekonomi masyarakat secara keseluruhan.

DAFTAR PUSTAKA

- Darmalaksana, W. (2023). How is the halal certification policy implemented? Perspective analysis of small and medium enterprises (SMEs) in Indonesia. *Journal of Islamic Accounting and Business Research*. <https://doi.org/10.1108/JIABR-12-2022-0342>
- Eris, F. R., Annazhifah, N., Najah, Z., Wulandari, P., & Bahtiar Rusbana, T. (2023). Assistance for Registration of Halal Certification to MSMEs Products in

- Banten Province. *MOVE: Journal of Community Service and Engagement*, 2(6), 173–178. <https://doi.org/10.54408/move.v2i6.208>
- Fathima, A. M., Rahmawati, L., Windarsih, A., & Suratno. (2024). Advanced Halal Authentication Methods and Technology for Addressing Non-Compliance Concerns in Halal Meat and Meat Products Supply Chain: A Review. *Food Science of Animal Resources*, 44(6), 1195–1212. <https://doi.org/10.5851/kosfa.2024.e75>
- Fauzi, M. A., Mohd Ali, N. S., Mat Russ, N., Mohamad, F., Battour, M., & Mohd Zaki, N. N. (2024). Halal certification in food products: science mapping of present and future trends. *Journal of Islamic Marketing*, 15(12), 3564–3580. <https://doi.org/10.1108/JIMA-12-2023-0407>
- Fitri, R., Sudarmiatin, S., & Zonna Lia, D. A. (2023). Urgency of Halal Certification on the Performance of MSMEs. *Journal of Economics, Finance and Management Studies*, 06(10). <https://doi.org/10.47191/jefms/v6-i10-12>
- Halim, A., Nura, R., Mutalib, S. A., Abd Ghani, M., & Hashim, H. (2024). Non-conformance report (NCR) on Malaysia halal certification: A case study among small-medium scale food enterprises (SMEs) in Malaysia. *Food Control*, 160, 110298. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110298>
- Hardiyanto, S., Eriza, F., Ridho, H., Noorikhsan, F. F., Agustian, D., & Batubara, P. E. O. (2023). Analysis of the Fatwa of the Indonesian Ulema Council Supporting Halal Certification and the Progress of Indonesian Muslims. *Pharos Journal of Theology*, 105(1). <https://doi.org/10.46222/pharosjot.10521>
- Hasan, H., Sulong, R. S., & Tanakinjal, G. H. (2020). Halal Certification Among the SMEs in Kinabalu, Sabah. *Journal of Consumer Sciences*, 5(1), 16–28. <https://doi.org/10.29244/jcs.5.1.16-28>
- Hidayati, A. N., Suman, A., Noor, I., & Badriyah, N. (2024). Muslim Consumer Behavior in Consuming Halal Food in Muslim Minority Communities. *Journal of Ecohumanism*, 3(8). <https://doi.org/10.62754/joe.v3i8.5541>
- Islam, M. M., Ab Talib, M. S., & Muhamad, N. (2025). Halal certification of marketing mix focusing on cosmetics. *Journal of Islamic Marketing*, 16(5), 1371–1409. <https://doi.org/10.1108/JIMA-02-2024-0094>
- Ismail, R. Y. (2024). Role and Challenges of Halal Supervisor on SMEs Halal Food Certification: A Case in Indonesia. *Halal Food Studies*, 1(1). <https://doi.org/10.58968/hfs.v1i1.441>
- Izzuddin, M., & Adinugraha, H. H. (2022). A Literature Review Potential Development of Halal Industry in Indonesia. *LIKUID: Jurnal Ekonomi Industri Halal*, 2(1). <https://doi.org/10.15575/likuid.v2i1.14915>
- Mardhotillah, R. R., Putri, E. B. P., Karya, D. F., Putra, R. S., Khusnah, H., Zhulqurnain, M. R. I., & Mariati, P. (2022). Pelatihan Sertifikasi Halal dalam Upaya Peningkatan Kepuasan Pelanggan Sebagai Bagian dari Scale-Up Business Bagi UMKM. *Jurnal Surya Masyarakat*, 4(2), 238. <https://doi.org/10.26714/jsm.4.2.2022.238-246>
- Mardianto, A., Afwa, U., Wulandari, M. M., Hastuti, M. I. W. Y., Kartika, K., & Faradz, H. (2023). Legal Awareness of MSMEs on the Halal Certification Program for Micro-Medium Business in Banyumas (pp. 431–444). https://doi.org/10.2991/978-2-38476-164-7_40

- Maulana, D. F., Makhrus, M., & Hasanah, H. (2022). The Urgency of MUI Halal Fatwa about Food, Beverage, Medicine and Cosmetic Products for the Consumer Protection. *Volksgeist: Jurnal Ilmu Hukum Dan Konstitusi*, 199–214. <https://doi.org/10.24090/volksgeist.v5i2.6421>
- Mubarok, F. K., & Imam, M. K. (2020). Halal Industry in Indonesia; Challenges and Opportunities. *Journal of Digital Marketing and Halal Industry*, 2(1), 55–64. <https://doi.org/10.21580/jdmhi.2020.2.1.5856>
- Najib, M. F., Kusdiana, W., & Razli, I. A. (2022). Local Halal Cosmetic Products Purchase Intention: Knowledge, Religiosity, Attitude, and Islamic Advertising Factors. *Journal of Islamic Economic Laws*, 177–198. <https://doi.org/10.23917/jisel.v5i2.19199>
- Oemar, H., Prasetyaningsih, E., Bakar, S. Z. A., Djamarudin, D., & Septiani, A. (2022). Awareness and intention to register halal certification of micro and small-scale food enterprises. *F1000Research*, 11, 170. <https://doi.org/10.12688/f1000research.75968.2>
- Priantina, A., Mohd Sapian, S., Shafii, Z., & Ibrahim, N. (2024). Obligatory Halal Certification for MSEs in Indonesia: The Need for Sustainable Funding Support. *IBAF E-Proceedings*, 11(1), 610–625. <https://doi.org/10.33102/r0790423>
- Purbasari, I., Murni, M., Azizah, A., Hamidi, F., & Rohim, Q. (2023). Empowering Micro and Small Enterprises Legal for Halal Certification in Tajungan Village Kamal Bangkalan. *Community Development Journal*, 7(1), 15–21. <https://doi.org/10.33086/cdj.v7i1.4028>
- Putri, C. F., Nugroho, I., & Putra, R. P. (2024). Supplier selection for the halal instant food and export-oriented industry: a case study using ANP. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6(13 (132)), 106–115. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.312447>
- Radhitya, A., Yuniarisih, & Azizah, R. A. (2024). Juridical Review Regarding the Making of Halal Certification for MsMes in Sangatta City. *Awang Long Law Review*, 6(2), 405–410. <https://doi.org/10.56301/awl.v6i2.1162>
- Rafiuddin, M., Ramadhan, D. A., & Azizah, S. N. (2024). Halal Certification for MSMEs: Navigating Perceptions and Implementations Through the Lens of Maslahah Mursalah. *Muttaqien; Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, 5(2), 135–151. <https://doi.org/10.52593/mtq.05.2.03>
- Solihin, K. (2020). Analisis Kebijakan Sertifikasi Produk Halal Dalam Perspektif Perlindungan Kemaslahatan Umat. *Islamic Review : Jurnal Riset Dan Kajian Keislaman*, 9(1), 1–37. <https://doi.org/10.35878/islamicreview.v9i1.188>
- Sujibto, B. J., & M, F. (2023). Non-Muslim Voices on Halal Certification: From Sectoral-Religious Tendencies to State-Mandated Regulations. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik*, 26(3), 258. <https://doi.org/10.22146/jsp.67792>
- Suryanto, T., Susanti, Y., & Rosilawati, W. (2024). A Comparative Study of Strategy Development Model Halal Tourism for Economic Growth in the Islamic Tourism Industry Sector Indonesia and Malaysia. *International Journal of Religion*, 5(11), 4556–4564. <https://doi.org/10.61707/ysmwp759>
- UU No.33/2014. (2014). *Jaminan Produk Halal*.

Warnis, W., Fauziah, F., Martiningsih, D., Muchtar, I. H., Saehu, R., Esquivias, M. A., & Rachmaningtyas, L. (2024). Assessing business satisfaction with halal certification services: An evaluation of halal assurance agency performance using the SERVQUAL model. *Journal of Infrastructure, Policy and Development*, 8(8), 6418. <https://doi.org/10.24294/jipd.v8i8.6418>